49e Année. — N° 37. 11 Septembre 1932.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**L. Ravaz.** — Chronique. — Le traitement à l'alun ; — Les greffes d'automne ; — Enquête sur l'efficacité des traitements cupriques ........................ 245
**Henri Deroy.** — Le blocage des vins de 1932 .. .................................. 251
**N°.** — Tableau de la production et du mouvement des alcools (Juillet) ........ ... 257
**Henri Servière.** — Réflexions sur le mildiou........... ...................... 258
**Pierre Larue.** — Le vin chez les belges............................................ 260
Chemins de fer P. L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Le traitement à l'alun

J'ai pu enfin aller, en compagnie de M. Poujade, maire et conseiller général de Mèze, visiter la vigne de M. Lepetit, qui a eu tant de visiteurs depuis la première annonce des résultats obtenus.

La parcelle traitée à l'alun est plutôt exiguë ; presque abandonnée les années précédentes, les souches établies sur Riparia et sur Rupestris sont plutôt faibles. Elles portent peu de récolte, sauf le Carignan.

Ces souches ont reçu trois traitements jusqu'au 5 juin à la bouillie ordinaire ; le dernier correspondrait à une bonne pluie du même jour qui a provoqué une forte invasion le 13. Ce traitement a peut-être été appliqué au moment favorable.

Du 5 juin à fin juin aucun autre traitement, et c'est le 5 juillet que les applications de bouillie cuprique *alunée* ont été faites :

Titre des bouillies :

| | |
|---|---|
| Sulfate de cuivre............... | 2 kilos |
| Chaux........................ | 1 — |
| Alun à la potasse............. | 2 — |

Le 6 ou le 7 traitement spécial des grappes.

Nouvelle application de bouillie le 25 août sur les jeunes pousses, qui avaient été atteintes par la maladie depuis le dernier traitement.

Auparavant, M. Lepetit avait plongé quelques grappes malades et atteintes du Rot gris, dans une solution simple d'alun à 4 o/o. Dans

sa pensée, l'alun devait cicatriser les parties altérées. « En Normandie, nous a-t-il dit, quand on coupe une branche de pommier on la cicatrise avec de l'alun. La vigne pouvait se trouver aussi bien de cette opération que le pommier ».

Ce qu'on a vu avant ma visite, mais que je n'ai pu voir, c'est que les grappes traitées se débarrassaient des parties altérées et que les taches de la rafle ne s'agrandissaient plus.

Puis à la solution d'alun a été substituée la bouillie cuprique à l'alun.

Aucune parcelle témoin. Mais tout à côté, séparée seulement par des fils de fer barbelés, est une vigne greffée sur Rupestris, Aramon et Carignan, très vigoureuse, mais aussi nettement plus endommagée par le mildiou. Chez celle-ci, on ne voit pas que les grappes aient reçu directement un traitement. Chez la vigne de M. Lepetit, elles sont barbouillées de bouillie.

Cela suffit à expliquer, au moins en partie, la diversité des résultats; on peut y ajouter la faiblesse des souches, et puis peut-être quelque traitement tombé « à pic », ce qui arrive parfois.

Ici donc l'efficacité de l'alun n'est pas absolument évidente. Mais comme beaucoup de personnes l'emploieront, on ne risque pas grand chose en l'utilisant associé au cuivre dans le traitement direct des grappes.

On a pu aussi penser que ce corps pouvait être un fixatif. Les mauvaises chaux de cette année ayant souvent donné des bouillies sans adhérence, les fixatifs ont semblé devoir s'imposer. Or, séchée sur la feuille, la bouillie à l'alun s'enlève facilement avec le doigt, tandis que le dépôt d'une bonne bouillie bordelaise résiste à toute friction. Sur une plaque de verre, les gouttes de la première s'écaillent en se soulevant sur les bords comme les lamelles d'argile, et se détachent toutes seules; pas même besoin de souffler dessus. Les gouttes d'une bonne bouillie bordelaise, au contraire, restent comme incrustées dans le verre.

Mais, dira-t-on, les plaques de verre ne sont pas les feuilles de vigne.

Eh bien, sur les feuilles de vignes, mêmes résultats : écaillement de la bouillie à l'alun, comme aussi de celle au sulfate d'alumine; incrustation de la bouillie ordinaire.

On a accusé l'alun de donner un mauvais goût au vin. Quelques-uns des cas cités sont assez probants, mais ils se sont produits dans des conditions un peu particulières. On ne peut pas en tenir compte pour le moment.

Au reste, la question sera résolue sous peu par les essais que font déjà les stations et laboratoires œnologiques.

Les coopératives sauront donc bientôt si elles peuvent recevoir et mettre en commun les raisins alunés. S'il leur restait qnelque hésitation, elles n'auraient qu'à en faire des cuvées séparées.

En résumé, la vigne de M. Lepetit est mieux défendue que les vignes voisines, cela n'est pas douteux.

Mais ce résultat ne peut pas pour le moment être sûrement attribué à l'alun seul.

Pour résoudre définitivement la question, il faudra faire, sans s'emballer, donc en petit, de nouveaux essais.

## Les greffes d'automne

Il s'agit de la greffe de Cadillac, de la Mayorquine et de la greffe avec décapitation préalable du sujet.

Ces greffes donnent souvent plus de reprises que les greffes effectuées au printemps. Cela tient vraisemblablement à ce que : 1° la température est plus élevée, et de beaucoup, qu'au printemps ;

2° à ce que la butte de terre qui doit toujours protéger l'assemblage reste presque sèche, n'étant pas noyée par les pluies ou les pleurs du sujet ;

3° et enfin, au mois d'août-septembre, l'activité végétative des jeunes sujets est encore assez grande pour qu'ils puissent former du tissu de soudure en abondance. Il ne faut pas non plus qu'elle le soit trop, car alors les jeunes pousses en voie de croissance rapide, jouant ici même le rôle de parasite, s'opposeraient à l'alimentation de l'assemblage chez les deux premières.

Il y a donc là une double difficulté à éviter.

Les plants de repiquage, par exemple, poussent lentement la première année et s'arrêtent tôt de pousser, dès le mois d'août et les essais de greffage à la mayorquine faits à ce moment-là, il y a déjà longtemps, n'ont donné aucun résultat satisfaisant. Il faut que les sections en contact reçoivent encore, de leur sujet, de l'eau en quantité suffisante, pour éviter leur dessiccation d'abord et favoriser l'accroissement, la division des cellules qui doivent former le bourrelet de soudure.

Voilà une première cause d'échec.

La seconde est l'inverse de celle-ci ; elle tient, comme je l'ai déjà dit, à une vitesse de croissance trop rapide des pousses du sujet. — Un rognage de ces pousses au moment du greffage paraît s'imposer.

D'autres causes d'échecs peuvent intervenir. Voici un cas qui nous

est signalé par un bon greffeur spécialiste de la greffe de Cadillac ; la Mayorquine a donné des déboires pareils :

« Permettez à un vieux viticulteur et greffeur de vieille date, de vous soumettre des cas de greffage à la Cadillac (fin août et courant septembre) qui, cette année 1931, nous ont donné de grands déboires. Depuis quarante ans que je pratique ce greffage, je n'ai jamais vu cela.

J'ai commencé le 12 août chez mon fils à La Livignière : porte-greffes 150-15 ; 110 R.; 420 A.; 161-49 ; réussite 99 o/o. Le 19, à Aiguesvives, dans un terrain graveleux, rougeâtre, sur Rupestris avec Aramon, 97 o/o (terre chaude).

Le 25 août, chez M. Auguste Bernet, au tènement de Reyuse, terre sablonneuse avec quelques parties argileuses, sur Rupestris du Lot, 80 à 85 o/o ; chez le même et à la suite, le 29 août, au tènement de Courpio, terrain argilo-calcaire, assez dense, 30 o/o.

Le 2 septembre, au tènement de Courpio, terre argilo-calcaire, très dense, chez M. Fabre de Laudier.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1° Sur 33 Ecole, | avec | aramon, | 3.000 | souches |
| 2° Sur 420 | — | — | 3.500 | — |
| 3° Sur 161-49 | — | — | 2.000 | — |
| 4° Sur 110 R. | — | — | 900 | — |

pour les 110 R. reprise nulle : 5 o/o.

J'ai constaté une quantité de bourgeons secs, partis au départ de la végétation, quelques semblant d'adhérence, de callus de la première heure, mais les coupes du biseau de la greffe complètement sèches.

J'en ai regreffé 500 sur 900.

Sur les 161-49, reprise 25 o/o (là cependant avec les mêmes observations que pour les 110 R : bourgeons de la première heure 75 o/o de secs). Les greffons sont en bon état, tant dans la coupe que dans les bourgeons. J'ai regreffé le 8 o/o et les 67 autres pour o/o sont en bon état, calus débordant de toutes parts, avec un retard de végétation d'un mois.

Sur 420 A., reprise 50 o/o, regreffé 4 o/o, dû généralement à l'apport de sables ; mais là encore les retardataires ont des bourgeons de la première heure secs, qui ont 5 à 12 centim. de long.

Sur 34 Ecole, reprise de 30 o/o, regreffage 15 o/o, dû à des répercussions de sève comme dans le 110 R.

Je vous envoie un certain nombre de greffes pour étudier, si possible, à quoi est attribué le grand nombre de manquants, et cela pour servir à tous les propriétaires de la région, car je suis très souvent consulté soit pour le greffage de la vigne, soit pour les arbres, et c'est avec plaisir que je donne des conseils ou que je fais des élèves. A mon avis, cela vient des journées froides que nous avons eues au commencement d'avril, les greffes n'étant pas suffisamment buttées ; ce travail je ne le fais pas, sauf chez moi.

Quant au raphia imbibé de 750 gr. o/o de sulfate de cuivre, je le fais pratiquer partout. J'ai toujours des réussites, tel dans le cas de 97 et 99 cité plus haut.

Vous pourrez trouver à redire à la façon dont est pratiquée la section d'étêtage, cela c'est le travail du propriétaire ; vous trouverez une greffe sans raphia qui est ma façon de procéder. J'ai beau l'indiquer, les propriétaires craignent tous de toucher les greffes en étêtant.

Vous trouverez aussi un échantillon de greffes sur 110 R. attachées avec du raphia, non imbibé de cuivre ; les manquants sont les mêmes que ceux attachés avec le raphia sulfaté.

Alphonse Rochet,
Aiguesvives (Hérault).

D'après cette lettre, les premiers greffages du mois d'août ont donné des résultats presque complets, 97 à 99 o/o. Mais les derniers sont déjà moins bons et, en septembre, c'est presque la catastrophe.

Or les assemblages que M. Alphonse Rochet m'a envoyés présentent les caractères suivants : d'abord toutes les ligatures sont restées intactes, enserrant toujours complètement la greffe, que le raphia ait été sulfaté ou non. Pas de lésions ou brûlures non plus produites par le sulfate de cuivre, comme il arrive assez souvent dans le greffage sur place de printemps, ce qui tient probablement à ce que les pleurs ou l'eau de pluie dissolvant le sulfate l'entraîne sur la soudure en formation. Rien donc d'imputable au cuivre. Du reste les assemblages avec ligatures non sulfatées présentent les mêmes caractéristiques : absence complète ou à peu près complète de callus sur le greffon et sur le sujet. La soudure même ne présentait aucun commencement de réalisation. On conçoit qu'au printemps, au moment de la pousse, les yeux du greffon, dont le bois était bien vert cependant, non alimentés par la sève du sujet, se soient presque tout de suite desséchés.

L'échec tient, vraisemblablement, à l'abaissement de température qui s'est produit après les pluies de fin août et début de septembre.

La saison présente est très en retard sur l'année dernière — 15 à 20 jours environ. Nous sommes donc, en quelque sorte, encore dans un mois d'août normal. Si les sarments greffons sont aoûtés à la base, la Cadillac et la Mayorquine peuvent encore donner de bonnes réussites ; mais il convient de choisir les greffons sur les souches qui n'ont pas trop souffert du mildiou de la feuille. Enfin, si échec relatif il y a, tout peut être réparé par la greffe de printemps, à la condition que l'opération soit faite dans des conditions favorables.

Un de nos lecteurs nous écrit de Vaucluse :

« Ayant un plantier de 1930, dans un terrain léger et en pente douce, de 10.000 pieds, la moitié du haut est greffée sur Monticola, l'autre moitié sur 1202, en Carignan, sauf 3.500 pieds en Gros Vert. J'ai commencé à regreffer le 8 juin et fini le 18, en retard dû à un insuccès complet de la mayorquine. Tout ce qui a été greffé les derniers jours a donné une reprise assez bonne, 80 o/o environ sur 4.000 pieds ; mais le reste, qui a été greffé au début de juin, n'a pas

repris. Actuellement les greffes sortent encore ; peut-on les conserver et pousseront-elles l'année prochaine ».

En principe toutes les greffes non aoûtées à la base périront au cours de l'hiver. Pour les conserver, en les buttant fortement, il faudrait qu'il y eut un peu de bois mûr à la base. S'assurer aussi que la soudure est bonne. Quant aux manquants, il faudra les remplacer par des greffés-soudés.

En raison de la sécheresse actuelle, ces greffes Cadillac et Mayorquine doivent être protégées par une forte butte, dépassant largement la partie supérieure du greffon car par température élevée et temps sec, l'évaporation est grande. Après les pluies d'automne, refaire les buttes démolies. Il s'agit cette fois de protéger la soudure, qui doit se faire avant la fin de l'automne, contre les gelées d'hiver, le callus à ce moment étant encore très tendre.

## Enquête sur l'efficacité des traitements cupriques.

Durant le mois de juillet et tout le mois d'août, le mildiou a continué ses dégâts : d'abord sur les nouvelles pousses qui se sont formées sur les souches très atteintes et défeuillées par la maladie, et, en même temps, sur les grappes.

Sur les jeunes feuilles, quatre attaques ont eu lieu depuis le 15 juillet, et suivies d'invasions à très nombreuses taches. Celles-ci se sont plus ou moins étendues suivant que le temps était sec ou humide.

Sur les grappes ou sur les grains, il n'y a pas eu de nouvelles attaques, mais seulement extension des altérations des pédoncules et des pédicelles et, par suite, du Rot brun ; si bien, que même les vignes qui paraissaient avoir conservé une bonne partie de leur récolte, ont vu celle-ci s'effriter pour ainsi dire chaque jour. La marche du mildiou *dans* la grappe se poursuit comme *dans* la feuille, avec cette différence que dans la première, qui se lignifie plus tard, elle peut se continuer jusqu'à la vendange. D'où les grains ou les grapillons qui disparaissent encore en ce moment.

*
* *

Les vendanges vont bientôt commencer dans la région méridionale, vers le 20 ou le 25. C'est le moment maintenant de noter les effets des traitements dans *chaque* parcelle du domaine, de constater les différences qui existent toujours et d'en rechercher les causes, qui peuvent être :

1° les dates de l'application des traitements, et surtout des premiers ; et leur nombre ;

2° le titre des bouillies : 1 à 6 o/o ; leur nature et la qualité de la chaux ; les solutions acides ;

3° la quantité de bouillie employée par traitement et par hectare ;

4° les appareils employés : pulvérisateur à grand travail et à dos d'homme ; le débit des jets ;

5° Traitement *direct* des grappes ; produits mouillants et adhésifs ;

6° Nature du cépage : Aramon, Carignan, Bourret, Chasselas, Cinsaut, Clairette et Piquepoul ;

7° Système de conduite de la vigne : gobelet étalé ou dressé ; taille sur fil de fer, etc.

Cette énumération a tout simplement pour but de signaler les particularités qui ont plus ou moins modifié l'efficacité des traitements, et ainsi de guider ceux de nos lecteurs qui voudront bien se livrer à cette petite enquête, dont les résultats ne peuvent qu'être utiles à tous.

L'enquête d'il y a deux ans avait mis en évidence la supériorité des bouillies employées à hautes doses, c'est-à dire recouvrant bien toute la souche et appliquées à des intervalles rapprochés.

Je demande à nos lecteurs de vouloir bien participer à cette enquête; de nous faire connaître les résultats obtenus chez eux et aussi, quand cela sera possible, chez leurs voisins, grands et *petits*. De ces résultats nous tirerons ensuite les conclusions qui s'en dégageront.

Les attaques de la gravité de celles de 1930 et 1932 sont rares ; il n'y en a pas eu de pareilles depuis 1915 : si elles sont désastreuses, nous devons aussi en tirer tous les enseignements qu'elles comportent.

L. Ravaz.

---

# LE BLOCAGE DES VINS DE 1932

## DIRECTION GÉNÉRALE DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES

Paris, le 4 août 1932.

### I

### Blocage

Un décret, en date du 22 juillet, publié au *Journal Officiel* du 24 juillet et dont le texte figure en annexe à la présente instruction, édicte le blocage d'une partie de la récolte des vins de 1932. Cette mesure, qui sera vraisemblablement modifiée lorsque seront connus les résultats de la récolte, s'appliquera, d'une part aux viticulteurs métropolitains et algériens visés par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 et, d'autre part, aux importateurs de vins étrangers dès que les introductions de ces importateurs comptées à partir du 1er octobre prochain dépasseront 400 hectolitres.

1) Blocage imposé aux viticulteurs :

a) *Viticulteurs visés par la mesure.* — En exécution de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, sera soumis au blocage tout viticulteur dont la déclaration totale de récolte, pour 1932, accusera une production de plus de 400 hectolitres après déduction, le cas échéant, des vins bénéficiant d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926, à la condition, dans ce dernier cas, que la production n'ait pas dépassé 40 hectolitres à l'hectare.

Seront dispensés du blocage :

1° Les producteurs dont la récolte de 1932 sera inférieure de 40 o/o au moins à la récolte moyenne des trois années précédentes, sous réserve, toutefois, que le rendement n'atteigne pas 100 hectolitres à l'hectare en 1932 ;

2° Les producteurs qui, au cours de l'année 1931, ont eu leur récolte compromise ou diminuée de moitié au moins par la grêle, la gelée ou un ouragan.

Tant que les intéressés n'auront pas souscrit de déclaration totale, ou de déclaration partielles pour une quantité supérieure à 400 hl., le blocage ne pourra pas leur être appliqué d'office. Mais il appartiendra aux viticulteurs (personnes ou sociétés) qui feront des expéditions à la suite de déclarations partielles inférieures à 400 hl. dans l'ensemble, de prendre les mesures utiles pour conserver en leur possession la quantité de vin dont l'immobilisation leur sera imposée dès que sera connue l'importance globale de leur récolte; à défaut de cette précaution, ils s'exposeraient en effet, aux sanctions prévues par la loi.

En ce qui concerne les sociétés, en raison de l'impossibilité dans laquelle on se trouve de centraliser les déclarations partielles afférentes aux diverses exploitations — le blocage sera pratiqué, à titre provisoire, au siège de chaque exploitation et d'après les résultats de cette seule exploitation —. Mais il est entendu que les régularisations nécessaires interviendront par la suite s'il y a lieu, en cumulant, au siège social, les récoltes des diverses exploitations.

En cas d'exploitation indivise, par des cohéritiers notamment, il faudra envisager l'ensemble de la récolte et non pas, séparément, la part de chaque copropriétaire.

De même, en cas de métayage, de colonat partiaire, les quantités à retenir à la propriété seront calculées sur l'ensemble de la récolte de chaque exploitation et réparties ensuite entre les copartageants à raison des quantités de vin attribuées à chacun d'eux. Mais si un propriétaire possédait plusieurs métairies, il conviendrait d'envisager chacune d'elle séparément car chaque métayage forme une exploitation distincte au regard de la loi du 4 juillet 1931.

b) *Taux du blocage prévisionnel.* — Aux termes de l'article 1er du décret, les quantités de vin à retenir à la propriété seront fixées uniformément au tiers de la récolte susceptible d'être bloquée.

Par exemple, le blocage portera sur 135 hectolitres pour une production de 405 hectolitres ; sur 2.000 hectolitres, pour une récolte de 6.000 hectolitres ; sur 10.000 hectolitres, si les quantités produites atteignaient 30.000 hectolitres, etc...

c) *Détermination des quantités à bloquer.* — Au fur et à mesure que leur parviendront les ampliations des déclarations de récolte souscrites dans les

mairies, les receveurs buralistes établiront des bulletins 6 E pour signaler aux chefs locaux de services :

1° Les éléments de toutes les déclarations totales excédants 400 hectolitres, noms et adresses des récoltants, superficie des vignes et quantités de vin produites en distinguant, le cas échéant, les vins de consommation courante et les vins déclarés sous appellation d'origine.

2° Les mêmes éléments pour toutes les déclarations partielles souscrites par un récoltant dès que les quantités de vin déclarées excèderont 400 hl.

Au vu de ces renseignements, les employés examineront si le blocage est ou non applicable ; après avoir, le cas échéant, déterminé les quantités à retenir à la propriété et celles dont l'expédition demeurera autorisée, ils annoteront les bulletin 6 E qu'ils renverront, dans le moindre délai possible, aux receveurs buralistes pour être épinglés aux déclarations de récolte correspondantes.

En aucun cas, ces sous-agents ne devront délivrer des expéditions pour des quantités de vin supérieures à celles indiquées par les Chefs locaux.

Enfin, dans l'hypothèse où des titres de mouvement seraient demandés avant le retour des bulletins 6 E, les receveurs buralistes pourraient autoriser l'enlèvement d'une quantité de vin égale aux 2/3 de celle indiquée sur la déclaration de récolte.

d) *Vérification du stock retenu à la propriété.* — Suivant l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, la quantité de vin bloquée devra être représentée à toute réquisition à défaut de justification soit de concentration de moût, soit d'envoi à la distillerie ou à la vinaigrerie, soit d'exportation hors de France et d'Algérie.

Pour effectuer les vérifications nécessaires, les employés n'auront pas à remplir les formalités prévues en matière de visites domiciliaires. Mais les interventions seront strictement limitées à l'objet même du contrôle et l'action du service s'exercera seulement dans les locaux où sont détenus les vins.

Des vérifications seront nécessaires chez les récoltants soumis au blocage en vertu du décret du 19 décembre 1931, lorsque la balance de leur compte laissera supposer l'existence en magasin d'une quantité à peine supérieure à celle dont la conservation leur a été imposée. Il importe, en effet, d'éviter dans toute la mesure possible que les vins bloqués de la précédente récolte puissent être expédiés sous le couvert d'une déclaration partielle plus ou moins sincère.

2) *Blocage imposé aux vins importés.* — Les règles de blocage applicables à la production indigène le sont également, en même proportion, aux vins importés de l'étranger autres que ceux introduits de Tunisie en exemption des droits de Douane.

Aux termes de l'article 2 du décret du 22 juillet 1932, le volume des vins à conserver par chaque importateur est fixé au tiers des importations qui seront opérées, à partir du 1er octobre prochain ; jusqu'à cette date les dispositions de l'art. 3 du décret du 19 décembre 1931 demeurent en vigueur.

Echapperont, toutefois, au blocage les importateurs dont les introductions ne dépasseront pas 400 hectolitres.

Seront considérés comme importateurs, tous les commerçants (grossistes ou détaillants) qui figureront en qualité de destinataires sur les titres de

mouvement créés pour légitimer la circulation du vin sur le territoire aussitôt après le dédoublement.

Pour l'application de ces dispositions, les receveurs buralistes des points frontières et des ports de débarquement porteront, en caractères très apparents, sur les titres de mouvement délivrés après dédouanement des vins en provenance de l'étranger (Tunisie dans la limite du contingent et Algérie exceptées), la mention « importateur ». *Ces titres de mouvement ne devront, en aucun cas, être échangés en cours de transport.* Une nouvelle expédition de régie ne pourra être levée qu'après entrée des vins dans les magasins du destinataire.

1° *Marchands en gros.* — Chez les destinataires marchands en gros, les vins seront émargés pour mémoire dans une colonne à part du portatif 50 A, de manière à suivre les quantités importées postérieurement au 1er octobre 1932, la date d'émission de l'acquit étant considérée comme celle de l'importation.

2° *Détaillants.* — En ce qui qui concerne les détaillants, le service du lieu d'arrivée ne possède, dans des conditions présentes, qu'un seul moyen de suivre les importations, en l'espèce, le compte que tient le débitant conformément à l'article 8 du décret du 8 février 1930.

Afin que les réceptions de l'espèce puissent être connues du service du lieu d'arrivée, les congés levés après dédouanement des vins seront analysés par le buraliste qui les délivrera sur des bulletins 6 E qui seront aussitôt transmis au service intéressé.

La date d'importation pourra être déterminée par un rapprochement des congés levés pour accompagner les chargements avec les inscriptions portées au registre du négociant.

Des interventions du service auront lieu, de temps à autre, chez les détaillants qui reçoivent habituellement, au titre d'importateur direct, d'importantes quantités de vins étrangers.

3° *Calcul des quantités à conserver par l'importateur.* — Dès que les importations réalisées à partir du 1er octobre, dépasseront, chez un négociant, 400 hectolitres, on déterminera les quantités bloquées en prenant le tiers du volume total des vins introduits.

4° *Représentation des stocks.* — Lors de leurs interventions chez les grossistes ou détaillants importateurs directs, les agents devront contrôler l'existence dans les magasins du stock de vins étrangers qui doit être obligatoirement conservé. Ils devront s'assurer que les vins représentés répondent bien aux caractéristiques des vins étrangers introduits dans les chais.

Au cas où le stock n'atteindrait pas le minimum prévu par le décret, le procès-verbal serait rapporté pour l'application des peines prévues par l'article 14 de la loi du 4 juillet 1931.

## II

**Vins ou moûts servant à la préparation des mistelles, apéritifs à base de vin ou vins médicamenteux soumis au régime de l'alcool.**

Les vins ou les moûts, transformés en mistelles, vins de liqueur, apéritifs à base de vin ou vins médicamenteux placés sous le régime des spiritueux

cessent, dès leur mise en œuvre, de peser sur le marché au même titre que les vins transformés en alcool. Il est donc logique d'appliquer aux uns et aux autres le même traitement au regard du blocage.

D'accord avec les divers départements ministériels intéressés et avec la Commission Consultative interministérielle de la viticulture, l'Administration décide, en conséquence, que l'emploi de vins ou de moûts de toute origine à des fabrications de mistelles, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin, ou de vins médicamenteux soumis au régime de l'alcool, ou leur envoi à des fabricants de ces divers produits libérera du blocage, dans les mêmes conditions que la distillation sur place ou l'expédition en distillerie.

A cet effet, les règles suivantes seront observées :

1° *Opérations faites chez les détenteurs de vins ou de moûts bloqués.*

Dans le cas le plus général, les opérations de vinage ou de mutage, même quand elles ont lieu à la propriété, sont effectuées avec des alcools d'achat. La déclaration de fabrication, imposée par l'article 61 du Code des boissons, permet de connaître exactement les quantités de vins ou de moûts mises en œuvre.

A l'heure actuelle, ces vins ou moûts sont portés en sortie à la déclaration de récolte, puisque l'addition d'alcool les rend impropres à la consommation en nature. Ils atténueront désormais, dans les mêmes conditions, les quantités de vins bloquées à la propriété.

Cependant, la situation peut être différente lorsqu'un producteur utilise uniquement des eaux-de-vie de son cru. Jusqu'à present, une déclaration de fabrication ne pouvait être exigée. L'Administration décide de la rendre obligatoire à l'égard des récoltants qui désireront bénéficier de la dispense de blocage.

2° *Expéditions de vins ou de moûts à des fabricants de mistelles, de vins de liqueur ou d'apéritifs à base de vin ou de vins médicamenteux.*.

Les envois de vins ou de moûts faits à des fabricants de mistelles, de vin de liqueur, d'apéritifs à base de vin, ou de vins médicamenteux placés sous le régime des spiritueux, libèreront les expéditeurs du blocage à concurrence des quantités livrées.

Mais pour éviter que ces vins ou moûts ne soient détournés, soit en cours de transport, soit à l'arrivée, de l'emploi pour lequel ils ont été expédiés, il conviendra d'observer les mesures ci-après :

*a*) Les acquis à caution délivrés au départ de la propriété seront annotés à l'encre rouge de la mention : « Vins ou moûts destinés à un fabricant de de... (mistelles, vins de liqueur ou apéritifs à base de vin). En aucun cas, ces titres de mouvement ne pourront être échangés en cours de transport ; des bulletins 6 E devront être formés pour chaque chargement et transmis, par la voie hiérarchique, au service du lieu de destination.

*b*) Les vins ou moûts reçus à destination seront inscrits, dans une colonne spéciale, au compte des fabricants intéressés et ceux-ci devront justifier de leur mise en œuvre dans un délai de 6 mois. Un engagement, libellé sur timbre, sera exigé des fabricants qui déclareront se substituer aux producteurs et se reconnaîtront passibles d'une taxe égale au triple droit de circulation dans le cas où les produits ne recevraient pas, dans le délai imparti, la destination déclarée.

III

**Dispositions diverses**

Pendant la campagne en cours, un certain nombre de récoltants ont été autorisés à rectifier leurs déclarations de récolte antérieures, en ce qui concerne la superficie des vignes en production.

Des rectifications de ce genre ne seront plus admises à l'avenir. Il conviendra d'en informer les intéressés par la voie de la presse.

D'autre part, à la suite des dernières vendanges des confusions s'étaient produites sur divers point entre vins blancs et vins rosés. A ce sujet encore, les viticulteurs seront prévenus que les énonciations des déclarations de récolte marqueront la limite des disponibilités en vins de chaque catégorie ; aucune mesure de tolérance ne sera admise sous quelque prétexte que ce soit.

Enfin, la tendance paraît se développer de fractionner les déclarations de récolte entre membres d'une même famille. Il importe de réagir contre ces pratiques qui n'ont d'autre but que de faire échec à la loi ; les dispositions bienveillantes de la lettre autographiée n° 1480 du 22 janvier 1932 ne devront donc recevoir aucune extension.

Demeurent maintenues les prescription des lettres autographiées n^os^ 1479, 1500, paragraphes I et III, et 1502 des 22 janvier, 9 et 11 mars derniers. En ce qui concerne la lettre autographiée n° 1508 du 30 mars 1932, elle s'appliquerait uniquement aux vins de la récolte 1931 ; le minimum de production à l'hectare à considérer pour la distillation obligatoire, prévue à l'article 10 de la loi, sera donc de 80 hl et non de 100 hl.

L'Administration signale, dès maintenant, l'intérêt qui s'attache à ce que les résultats des déclarations lui soient notifiées sans aucun retard, et au besoin par télégramme. Elle désire que la centralisation puisse être terminée dans ses bureaux dès le 14 décembre, dernier délai. Messieurs les Directeurs voudront bien prendre toutes les mesures utiles ; il auront soin de distinguer dans le stock déclaré par les producteurs, les quantités libres et celles restant immobilisées en exécution du décret du 19 décembre 1931.

Henri DEROY.

*ANNEXE A LA LETTRE AUTOGRAPHIÉE N° 1565 DU 4 AOUT 1932*

*Décret du 22 juillet 1932 (publié au* Journal Officiel *du 24, page 8024) édictant le blocage prévisionnel d'une partie de la récolte de 1932.*

ARTICLE PREMIER. — Jusqu'à publication d'un nouveau décret, les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 ne pourront expédier une quantité de vin supérieure aux deux tiers de leur récolte de 1932.

ART. 2. — Jusqu'à la même date, les quantités de vin en provenance de l'étranger, autres que celles introduites de Tunisie avec exemption des droits de douane, que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition, sont fixées, au tiers des importations opérées à compter du 1^er^ octobre 1932.

Sont considérés comme importateurs les commerçants (grossistes ou détaillants) figurant en qualité de destinataires sur les titres de mouvement créés pour légitimer la circulation du vin sur le territoire aussitôt après le dédouanement.

ART. 3. — Les Ministres de l'Agriculture et du Budget sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel.*

# PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

*Résultats afférents aux neuf premiers mois des campagnes 1931-1932 (Juillet)*

| CAMPAGNE 1929-1930 | 1931-1932 | | 1930-1931 | |
|---|---|---|---|---|
| BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU | Réservées à l'Etat | Libres | Réservées à l'Etat | Libres |
| PRODUCTION | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectoiltres |
| QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation — Vins | » | 269.002 | » | 120.726 |
| Piquettes, marcs et lies de vin | » | 307.925 | » | 212.041 |
| Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits | » | 283.312 | » | 202.712 |
| Fruits autres que les précédents | » | 14.154 | » | 27.620 |
| grains mis en œuvre pour la production des genièvres | » | 20.664 | » | 21.472 |
| Substances farineuses | 883 | » | 840 | » |
| Betteraves | 1.717.190 | » | 1.518.028 | » |
| Mélasses | 568.055 | » | 770.926 | » |
| Autres substances | 10.257 | » | 13.833 | » |
| Totaux | 2.296.335 | 895.957 | 2.303.627 | 584.574 |
| TOTAL DE LA PRODUCTION | 3.192.292 | | 2.888.198 | |
| *Quantités* d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage | 96.623 | | 95.717 | |
| Importations (d'après les écritures de la Douane) | 486.804 | | 293.560 | |
| Reprises (Stock au 30 Septembre) 1931 libres | 1.334.960 | | » | |
| Reprises (Stock au 30 Septembre) 1931 réservés à l'Etat | 1.014.616 | | » | |
| Stock 1930 libres | » | | 1.467.739 | |
| Stock 1930 réservés à l'Etat | » | | 494.314 | |
| TOTAL DES RESSOURCES | 6.125.295 | | 5.239.528 | |

# RÉFLEXIONS SUR LE MILDIOU

Après 1930, le mildiou n'aurait dû surprendre personne en 1932. L'exemple, quoique récent, n'a pourtant pas été salutaire. La récolte de 1932 sera aussi déficitaire, si ce n'est plus, que celle de 1930.

A qui la faute ? C'est ce que nous allons chercher.

Le mildiou est dû à une moisissure, le Plasmopara viticola, dont la multiplication se fait grâce à des cellules ciliées et sans membranes appelées : zoospores.

Une zoospore placée dans des conditions de milieu favorables, c'est-à-dire dans l'eau portée à une température suffisante, émet un filament germinatif qui après pénétration, par un stomate, à l'intérieur des tissus herbacés se ramifie (mycelium) se faufile entre les cellules au dépend desquelles il vit, évolue et fructifie en donnant à l'extérieur de petits arbres porteurs de conidies (conidiophores) dont l'agglomération donne la tache blanche bien connue. Ces conidies arrivées à maturité se détachent et disséminées par les vents, elles sont, lors de leurs germinations dans une goutte de rosée ou de pluie, génératrices de zoospores nouvelles (zoosporange).

Nous sommes parti d'une zoospore et, après le passage à l'intérieur de l'hôte (dégâts) nous voici en présence d'un très grand nombre de zoospores identiques à la première et capables, à leurs tours, si les conditions sont favorables, de suivre séparément le cycle que nous venons de décrire. Tout en créant des dégâts nouveaux, elles accroîtront très rapidement leur nombre et donc les possibilités de contamination.

Les taches localisées du début, les conditions atmosphériques aidant, augmentent vite en nombre. Elles se répartissent uniformément dans tout le vignoble. Il y a des germes partout. Et alors il devient nécessaire, le cuivre devant empêcher la germination de ces conidies et de ces zoospores, de le répandre également partout et sans retard, la dissémination de cuivre devant devancer celle des conidies pour être efficace. C'est la lutte entre la dissémination du cuivre et celle des conidies.

La dissémination du cuivre sera plus ou moins bien faite par le viticulteur, suivant que les pulvérisations seront plus ou moins rapprochées, suivant qu'elles répandront une quantité plus ou moins grande à l'hectare et suivant qu'elles apporteront, pour un même volume de bouillie répandue, une quantité plus ou moins grande de cuivre.

La dissémination des conidies, elle, sera plus ou moins bien faite par la nature suivant que les pluies, les rosées, les brouillards, les vents humides de l'année seront en plus ou moins grand nombre et suivant qu'elles trouveront des terrains plus ou moins propices à leurs multiplication, c'est-à-dire plus ou moins bien recouverts de cuivre.

Des terrains propices, elles en trouvent pratiquement toujours et les premières conditions remplies, c'est-à-dire les conditions atmosphériques étant favorables, les foyers de multiplication seront toujours en nombre suffisant pour que, avec l'aide des vents, la dissémination des conidies soit faite dans tout le vignoble, dans les vignes saines et sans tache comme dans les autres.

Les pulvérisations cupriques faites dans un même tènement pourront être suffisantes pour empêcher la germination des conidies ou des zoospores, mais elles seront, cette semence pouvant venir d'ailleurs, sans grand effet

sur leur dissémination à l'intérieur de ce même tènement. Cette dissémination pourra donc, à l'insu du propriétaire, devenir de plus en plus parfaite ; les possibilités de contamination de plus en plus grandes, et les chances de réussite dans la lutte de plus en plus aléatoires.

C'est bien d'ailleurs ce qui explique pourquoi par des années difficiles on ne peut, quoi qu'on fasse, préserver d'une façon absolue son vignoble des attaques du mildiou. Malgré des dépenses importantes et un travail de galérien, fait à l'exclusion de tout autre, il y a toujours du déchet.

On ne peut pas dire, certes, comme on le prétend quelquefois, que le sulfate de cuivre a fait faillite, mais on peut, croyons-nous, prétendre que c'est dans un trop grand nombre de cas le commencement de la faillite pour le viticulteur. Si la récolte diminue et si les frais d'exploitation augmentent., le prix de revient dépasse vite le prix de vente surtout lorsque les apports de vins étrangers ou coloniaux sont suffisants pour en empêcher le relèvement. Que quelques « années à mildiou » se suivent et c'est la faillite certaine, malgré le sulfate de cuivre, des viticulteurs des régions qui seront soumises aux mauvais effets du temps.

Jusqu'ici et depuis que le mildiou a commencé à ravager le vignoble français, les années normales ont toujours succédé en nombre suffisant aux années déficitaires et, le relèvement des cours n'étant pas enrayé par un apport exagéré de vins étrangers ou coloniaux, les viticulteurs, non soumis alors à la destruction d'une partie de leur récolte, pouvaient, tant bien que mal, passer le cap de ces mauvaises années.

En est-il de même aujourd'hui ? L'exemple des années 1930 et 1932 et les dispositions de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture nous montrent malheureusement que non.

Aussi, si le sulfate de cuivre pouvait autrefois et malgré les échecs constatés être considéré comme suffisant, il paraît sage aujourd'hui, de voir si son action ne pourrait pas être renforcée.

C'est à notre avis possible et voici comment :

Si la multiplication de l'espèce se fait, en effet, grâce à des zoospores, sa conservation d'une année à l'autre se fait, elle, grâce à l'*œuf d'hiver*. L'œuf d'hiver (oospore) issu de la reproduction sexuée, se forme à l'arrière-saison à l'intérieur des feuilles. Entouré d'une coque épaisse dure et résistante, il passe l'hiver soit à la surface du sol, soit plus ou moins enterré (labours) et si les conditions nécessaires sont remplies, il germe au printemps en donnant par l'intermédiaire d'une macroconidie des zoospores. Sa multiplication est alors assurée. La lutte entre la dissémination du cuivre et la dissémination des conidies commence et elle ne se terminera pas toujours à l'avantage du cuivre.

Il importe donc, si l'on veut agir avec plus de sûreté dans la lutte, d'ajouter à l'action du sulfate de cuivre une action supplémentaire ayant pour but d'éviter ou de réduire la dissémination des conidies génératrices de zoospores.

Il faudra donc avant toute chose agir sur l'œuf d'hiver qui premier générateur de zoospores est à la base de la dissémination future des conidies par le vent. Ces œufs d'hiver se trouvent, nous l'avons vu, disséminés un peu partout sur ou dans le sol, là où le vent a bien voulu jeter, en automne, les feuilles qui les porte. Mais s'ils se trouvent un peu partout et s'ils sont susceptibles, avec le concours d'une quantité d'eau relativement abondante,

de germer aux hasards de la dissémination des flaques d'eau sur le sol, ils ne sont pas tous nuisibles.

Il est nécessaire pour qu'il y ait attaque que l'œuf germe dans une flaque d'eau passant aux pieds des souches, car les macroconidies ou les zoospores se trouvant dans l'eau et cette double germination ne pouvant exiger que quelques heures, ne pourront à notre avis être disséminées par le vent.

L'action sur les œufs d'hiver peut donc être localisée sur les points susceptibles de mettre l'eau à la portée des souches. Ces points sont bien connus dans les vignobles et peuvent être déterminés à l'avance. L'action est donc facilitée. Il ne paraît pas impossible en effet, de brûler, comme les radicelles des jeunes vignes le sont par des apports d'engrais minéraux, le filament germinatif de l'œuf. Il suffirait de répandre avant le départ de la végétation une quantité suffisante d'un sel quelconque, d'un engrais, dans les cuvettes préalablement délimitées.

A cette action directe devrait s'ajouter un ébourgeonnage sévère des souches de ces mêmes cuvettes et si, malgré les précautions, un premier foyer était constaté, il faudrait procéder à son extinction en brûlant au moyen d'une solution de sulfate de cuivre les parties herbacées. La concentration de cette solution devant être telle que tout soit brûlé sans nuire cependant au bois nécessaire à la taille de l'hiver suivant.

On arriverait donc ainsi, à la condition évidemment que cette action soit générale, à réduire, à arrêter peut-être, la dissémination des conidies d'été c'est-à-dire du mal.

C'est une question d'organisation; organisation qui n'est d'ailleurs pas impossible. Il y a des précédents en agriculture et des précédents qui font force de loi. « Tout propriétaire, locataire, etc., est tenu, en effet, de faire écheniller chaque année ses arbres, haies, etc., avant le mois de mars et de brûler immédiatement les toiles et bourses contenant les nids de chenilles. Les Maires doivent fixer l'époque de ce travail et en assurer l'exécution. Ils font faire d'office cette opération chez les contrevenants; ceux-ci sont punis d'une amende de 1 à 5 francs et en cas de récidive à un emprisonnement de 1 à 3 jours ». Ces peines sont vites rendues inutiles, car les avantages une fois reconnus par l'agriculteur rendent l'exécution de telle mesure, générale, automatique et donc efficace.

Nous sommes d'ailleurs persuadés que si, au sujet de la lutte contre le mildiou, rien n'a été encore fait dans cette voie, c'est que, comme nous l'avons déjà remarqué « les années à mildiou » ne se sont pas succédées dans le passé avec régularité; c'est que surtout... après la pluie, le beau temps fait vite oublier aux viticulteurs que, dans ce cas comme dans beaucoup d'autres, ils sont solidaires les uns des autres et que pour réussir il faut savoir coordonner les efforts.

Henri Servière,
Ingénieur agricole.

---

# LE VIN CHEZ LES BELGES

Juillet 1932.

Bruges, ville archaïque. Jour de distribution des prix, toutes les filles en blanc. L'art garde ses droits, l'estomac aussi, mais du goût il ne faut guère discuter.

Le vin n'est pas la boisson courante chez les flamands, tous n'entendent pas le français. Le lexique hollandais analogue au flamand nous tire d'affaire. Voici les termes vinicoles :

Vijn se prononce comme le Wein allemand (Vaïne). C'est le Vin.

Vijnbouw, c'est la viticulture et Vijnbouwer le viticulteur (en serre), Vijnkelder, le cellier, Vijnproever, l'essayeur de vins, le gourmet; Vijnkooper, le négociant. La racine flamande « Koop » évoque l'idée de magasin, non de coopérative (Verceniging). L'entrepôt, maison d'importation est le Vijnparkuis.

On n'achète guère le vin en fût (Vaten), mais surtout en bouteilles (Fleschen) ou en verres dans les débits (Tapperij).

Pour le début de notre enquête, nous tombons en arrêt devant un prétendu clos *du Vert Galant* voisinant avec des : vins vieux, supérieur rouge, vin blanc sucré, vin blanc non sucré, Bourgogne-Mâcon.

GAND, capitale flamande, est beaucoup plus importante et active, animée par des bateaux à moteur refendant une eau noire en fermentation. On comprend que les bateliers boivent autre chose ! Nous nous demandons même où l'on peut se baigner !

Les épiciers offrent pour 6 francs la bouteille : Du château Losang, ou du Lisbonne blanc ou du château Touraine ou du Vin blanc supérieur. Le franc belge vaut 71 centimes français. Ces prix correspondent donc à 4 fr. 25.

Nous parlerons désormais en francs belges.

Au-dessus viennent le Vin de Tours (7 fr.), le château Bauzan (Bordeaux) 8 fr. , le Saint-Emilion (10 fr. 50).

LOUVAIN est la capitale intellectuelle catholique de la Belgique. Ce ne sont que collèges et Universités. Nous pénétrons dans un restaurant d'étudiants où figurent sur les tables de grandes carafes d'eau. C'est exceptionnel dans les pays de bière. Il y est difficile d'assouvir économiquement sa soif alors qu'on se tire d'affaire en France avec un quart de litre de vin et un litre d'eau fraîche.

Dans l'Europe centrale, on refuse de l'eau gratuite. On accepte seulement de vous vendre de l'eau minérale. Nous en avons fait à nouveau la constatation dans un banquet belge où chaque convive n'avait comme boisson qu'un quart de litre de bière ou d'eau minérale et comme pain qu'un petit pain. Des Français sortirent de la salle pour se procurer de l'eau et du pain ?

Ces constatations nous ont amené à conclure que l'eau ordinaire, l'eau du robinet est l'amie du vin.

Dans telle ville belge, comme on faisait des difficultés pour nous donner de l'eau en complément de la bière, nous avons fini par adopter un restaurant italien où l'eau était à discrétion en complément d'un quart de litre de vin de Piémont vendu 2 fr. 50.

Heureux donc les étudiants de Louvain, qui peuvent déguster, du reste pour 3 fr. 25 belges, *le Clos du Royal Cépage* en bouteilles (auriez-vous trouvé ce titre ?) ; pour 3 fr. 75 le Clos Noutic ; pour 4 francs du St-Georges de Grabels ; pour 4 fr. 25 du vin de table français, ou du Grevenmacher ou du Moselle en « flûtes » (bouteilles effilées). Au-dessus viennent le St-Gervais (6 fr. 50), le château Rousselle (7 fr. 50), le château du Breuil (Blayais) 7 fr 85.

Non cotés : Maconnais, Château St-Luc (Tours).

*
* *

Le port d'ANVERS (Prononcez Anverss) est vide. Nous assistons à un banquet... dans un magasin de nouveauté. Plafonds élevés, nudité parfaite de

la salle. En face de nous, une gracieuse bordelaise qui s'accoutume parfaitement de l'absence de vin.

Nous n'avons pas le loisir d'étudier ce qu'on y consomme, nous présumons seulement que les marins étaient de bons consommateurs avant le chômage de la majorité des navires.

Noté seulement au passage :

« Maitsank naturel champagnisé », ce qui veut dire boisson de fruits mousseuse à (4 fr. 50). Le mot champagnisé est-il permis en l'occurrence ? ?

*
* *

BRUXELLES. Ville digne de sa situation capitale. De l'air, de la propreté et la vie bon marché. Voyons les vins. Jadis on en produisait sur les coteaux de la Senne à Vorst (Forest) dans la banlieue où nous trouvons une rue du Vignoble et même une rue de Bourgogne.

Nous avons relevé de nombreux étalages.

L'un d'eux, dans la vieille ville, était soigneusement classé par prix. Disposition intelligente.

La consommation n'a pas généralement le désir de boire tel ou tel vin, il a l'intention de consacrer telle ou telle somme à l'achat d'une bouteille. Voici donc la gamme des prix :

Pauilhac, 22 fr. 50; Graves, 12 fr. 75; Bel-Air, 8 fr,; Château Cissac, 7 fr.; Médoc, 6 fr. 50 ; *Clos des Tourelles*, 6 fr. ; Domaine de Beaucourt, 5 fr. 50 ; *Clos des Treilles*, 5 fr. ; *Vieux Clos*, 4 fr. 50; *Beau Châtelet*, 3 fr. 50 (Que vous dit ce petit château ?). — *Bonnes Côtes*, 3 fr. 50 (Au centre de l'étalage : les petites bourses sont les plus nombreuses). — Vin blanc, 3 fr. 50 ; Tours, 4 fr. et 4 fr. 50 ; *Vieux Moulin*, 5 fr. ; *Noirmon* (sans t.), 6 fr. ; *La Tour des Roches*, 6 fr. 50 ; *Belle Bourgade*, 7 fr. ; Mâcon, 8 fr. ; Chambertin, 10 fr. ; Grand Cru Richter, 12 fr. 50.

Plus loin, nous retrouvons le *Clos du Vert Galant* rouge ou blanc à 3 fr. 25 et le *Château du Bon Garçon* à 8 fr. 50.

Puis : Vin rosé 1928 à 4 fr. 50 et 5 fr. le demi litre ; Rudesheimer et Riesling ou Château du Pape, 22 fr. 50 ; Marsala, 14 fr. 50 ; Tunis : Office du vin, 4 fr, 75 ; Algérie : Médéa, 4 fr. 50 ; « *Notre vin* », 3 fr. (blanc ou rouge) ; Bordeaux vieux, 5 fr. à 7 fr. 50 ; Bordeaux-Pauillac, 11 fr. ; Pomerol, 9 fr. ; Fronsac, 7 fr. ; Saint-Emilion, 10 fr., 13 fr. et 7 fr. 50 ; Minervois, 4 fr. ; Muscat, 6 fr. 85 à 9 fr. (le litre) ; Malaga, 6 fr. 50 à 7 fr. 50 et 9 fr. 50 ; Vin de table blanc, 4 fr. 25.

*Hauts Coteaux* (blanc ou rouge), 4 fr. 75. Il faut se méfier de l'altitude des coteaux. En approchant de la limite des neiges, on ne produit plus que du vin acide !

Les Arlys : Bordeaux, 6 fr. 75 ; Blayais, 9 fr. 75 ; Saint-Estèphe, 15 fr., 7 fr. 50 et même 5 fr. ; Saint-Julien-Bordeaux, 18 fr. 75.

Et encore : *Clos des Cascades* : 3 fr. 10 (pour les cascadeurs pauvres) ; Entre Deux-Mers, 6 fr. 25 ; Graves, 6 fr. 80.

*Clos des Bruyères*, 3 fr. 90 (rouge ou blanc). En France, la Bruyère ne cadre guère avec des bons crus.

*Château Vouvreille*, 7 fr. 25. A-t-on voulu rappeler Vouvray ?

Mâcon, 7 fr. 75 à 9 fr. 75 ; Moulin-à-Vent, 9 fr. 50 ; Beaujolais, 7 fr. 50 et 11 fr. ; Chablis, 11 fr. ; Chablis vieux, 15 fr. 50 ; Chablis-villages, Tarragone, 7 fr. 50 ; Muscat, 8 fr. 50 ; Sauterne, 7 fr. 50 ; Graves (blanc ou rouge),

5 fr. ; Graves Dry (Graves secs). Les vins de Grave rouges ou secs sont peu connus en France ; Moselle, 6 fr.

Autres : Cotes supérieures (Bordeaux) ; *Réserve spéciale ;* Thalesse (vallée rose) ; *Clos de la vieille garde* (blanc), 4 fr. Les Grenadiers de la Garde étaient en effet, vêtus de blanc et Waterloo est tout proche.

« *Bonne Cote* », 6 fr. ; Luxembourg, 4 fr. 50. Vin fruité du Grand Duché.

* * *

Le vin à emporter se vend à partir de 4 francs le litre (2 fr. 85 français), cependant que les habitants de Valenciennes (Nord), payent 2 fr. 50 au voisinage de la frontière française, un vin de 11 degrés. Il n'y a donc pas une majoration de prix excessive, mais le vin n'est pas dans les habitudes et la bière s'accorde peut-être mieux avec la cuisine aux pommes de terre.

On consomme quatre catégories de bière : le « faro » faible et bon marché, « lambic » la bière type allemand et la bière de Pilsen, cette dernière coûtant le double de la première.

La plus consommée est la lambic qui a subi une fermentation lactique. Elle purge les non-habitués. Aussi fut-elle employée à la défense de Paris, en 1914. Les Bruxellois en offrirent généreusement aux cavaliers Allemands se dirigeant « nach Paris »... ce qui les empêchait de rester à cheval.

Nous avons dégusté également le Kriek-Lambic et la Lambic de Raisins. Ce sont des bières dans lesquelles on a mis macérer de la cerise ou du raisin. Ces liquides rosés sont affreux pour notre goût. Imaginez un mélange de bière, de petit lait et de verjus !

Plus noble serait la Gueuze-Lambic, — bière exigeant 5 ou 6 années de bouteille. Tous ces produits sont spéciaux au Brabant, dont Bruxelles est la capitale.

* * *

Des Belges nous ont vanté la réputation des caves d'avant-guerre. Les survivants à la guerre n'ont pas tout à fait les mêmes habitudes. Ils n'ont pas la patience d'acheter une feuillette de Bourgogne à mettre en bouteilles pour les boire dans vingt ans.

Au surplus, les gourmets et collectionneurs ne sont pas, en général, de forts buveurs.

Nous pensons qu'on a exagéré le débouché possible, en Belgique, pour la masse des vins de France, en dehors de quelques crus mentionnés plus haut.

Les crus fictifs y sont nombreux, comme on l'a vu. Il ne nous appartient pas de les rechercher. Il existe une ligue belge des amis du vin qui entend expurger le marché belge de tous les « frelateurs » (Vijnvervalscher), en luttant pour la sincérité de l'étiquette.

Elle aura fort à faire.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université,
Ingénieur Agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

---

## GRANDS RÉSEAUX DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

*Billets d'aller et retour ordinaires. — Faculté d'arrêt*

Les porteurs de billets d'aller et retour ordinaires ont maintenant la faculté de s'arrêter 2 fois pour un parcours total de 400 kilomètres au moins, 4 fois pour 800 kms. et 6 fois pour 1200 kms.

Ces arrêts peuvent avoir lieu soit tous à l'aller soit tous au retour, soit les uns à l'aller et les autres au retour.

L'obligation jusqu'ici imposée au voyageur de prendre avant son départ, soit à l'aller, soit au retour, ses bulletins d'arrêt pour toutes les gares où il désirait s'arrêter est maintenant supprimée. Le voyageur peut désormais à son choix soit prendre tous ses bulletins d'arrêt au moment de son départ, soit prendre à la gare de départ de chaque trajet d'aller ou de retour les bulletins d'arrêt afférents à ce trajet, soit enfin prendre seulement un bulletin d'arrêt pour la première gare d'arrêt et désigner ensuite à chaque gare d'arrêt le point d'arrêt suivant. Le bulletin d'arrêt délivré pour chaque arrêt donne lieu à la perception d'une taxe de 4, 3 ou 2 fancs, selon que le voyage s'effectue en 1re, 2e ou 3e classe.

Il est rappelé que la durée de validité des billets d'aller et retour n'est pas augmentée du fait de ces arrêts.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser aux gares et bureaux des grands réseaux ainsi qu'aux agences de voyages.

## CHEMINS DE FER DU MIDI

*Billets du dimanche comportant 40 o/o de réduction*

La compagnie du Midi rappelle que :

1.) la gare de *Béziers* délivre, les dimanches et jours de fête des billets d'excursion de toutes classes comportant une réduction de 40 o/o à destination des gares de Perpignan à Cerbère et de Villefranche Vernet-les-Bains à Montlouis-la-Cabanasse.

2.) la gare de *Montpellier* délivre dans les mêmes conditions, des billets à destination Lamalou-les-Bains.

Consulter les gares pour indication des trains dans lesquels ces billets peuvent être utilisés.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le calme presque absolu dans les transactions de gros à gros sur place. Les quelques demandes du commerce qui peuvent se produire se heurtent à la volonté de la propriété de ne pas baisser ses prix, parce que, dit-elle, la récolte sera déficitaire sur celle de l'année dernière.

Les prix sont à peu près sans variation dans les entrepôts parisiens, suivant ainsi l'exemple donné par les marchés des pays de production.

Les ordres de la clientèle sont de peu d'importance.

**Gard. — Nimes. —** ***Cours de la Commission officielle.***

| Vins rouges | Cours en 1931 | Cours du 29 août | Cours du 6 sept. |
|---|---|---|---|
| 8° | 12,50 à 16 fr. 00 | Aramon 8 à 9° | Aramon 8 à 9° |
| 8 à 9° | le degré | 118 à 135 fr. | 115 à 125 fr. |
| 9 à 10° | | Montagne 9 à 10° | Montagne 9 à 10° |
| 11° | | 125 à 135 fr. | 125 à 135 fr. |
| 11 à 12° | | Costières 10 à 11° | Costières, 10 à 11° |
| Rosé, paillet, gris | | 150 à 160 fr. l'hecto | 145 à 155 fr. l'hecto |
| Blanc Bourret | | | |

**Hérault. — Montpellier. —** ***Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).***

| Vins rouges | Cours en 1931 | Cours du 30 août | Cours du 6 sept. |
|---|---|---|---|
| 8° | 13,00 à 15 fr. 00 | Vins rouges 8° | Vins rouges 8° |
| 9° | le degré | de 120 à 125 fr. | de 115 à 125 fr. |
| 10° | | 9° de 125 à 135 fr. | 9° de 125 à 135 fr. |
| 11° | | 10 à 11° de 140 à 155 f. | 10 à 11° de 140 à 155 f. |
| Rosé | | | |
| Blanc de blanc | | | |

*Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — Commission d'établissement des cours des vins et alcools. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote. Prix fermement tenus.

Pas d'affaires signalées.

— La Fédération des Caves Coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs, les ventes effectuées au cours de la semaine du 22 août au 5 septembre 1932 :

Cave coopérative de Sernhac, 5 septembre, 715 hectos, vin rouge, 9°5, salleron, 142 francs ; enlèvement immédiat.

Cave coopérative de Carnas, 29 août, 300 hectos, vin rouge, 8°6, à 123 fr.

La Fédération départementale des Caves coopératives, nous signale les ventes suivantes qui lui ont été communiquées :

Cave coopérative de Mèze : 120 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 130 francs l'hecto ; cave coopérative de Lunel : 1.000 hectos, vin rouge, 8 deg. 5, à 125 francs l'hecto.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

| | Cours 1931 le degré de | 26 août 1932 | 2 sept. 1932 |
|---|---|---|---|
| *Rouges* | — | — | — |
| Plaine 8° à 9°...... | Pas | 125 à 135 | 142 à 148 |
| Coteaux 9°.......... | de cote | 145 à 162 | 145 à 162 |
| Ht-coteaux 9°8 à 11°8 | | »»» à »»» | |
| *Rosés* | | | |
| Courants 8 à 9°..... | » | »»» à »»» | »»» à »»» |
| Supérieurs 9 à 10°.. | » | »»» à »»» | »»» à »»» |
| *Blancs* | | | |
| Courants 10 à 11°... | » | »»» à »»» | 160 à 175 |
| Supérieurs 10° à 11°5 | » | »»» à »»» | »»» à »»» |

*Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — Marché de Béziers du 2 septembre. — Peu d'affaires, situation sans changement. Prix toujours fermes.

— Nous ne pouvons signaler que l'affaire suivante :

Près Béziers : 800 hl. 10° . 136 francs.

**Pézenas.**— Cours des vins du 3 septembre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 13,50 à 14 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 15,00 à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de 15,00 à »» fr. »» le degré.

**Olonzac.** — Vins rouges 1931 : 14,00 à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Saint-Chinian.** — Cote du 4 sept. 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 135 à 165 francs.

**Carcassonne.** — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 3 sept. 1932 : de 8°, de 118 à 122 fr. ; de 9°, de 125 à 130 fr. ; de 10°, de 140 à 145 francs ; de 11°, de 155 à 160 fr.

**Narbonne.** — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Marché du 1er septembre : pas d'affaires à signaler.

*Chambre de Commerce de Narbonne.* — Commission des cours : Cours moyens pratiqués du 26 août au 1er septembre : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools : pas de cote.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

**Minervois**, de 9°, de 130 à 135 fr. ; 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 francs ; 12°, de 170 à 175 fr.

Corbières, de 10°, de 140 à 145 fr ; 11°, de 155 à 160 fr. ; 12°, de 170 à 175 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1931 | Cours du 20 août | Cours du 27 août |
|---|---|---|---|
| 8°................ | Pas de cote | Pas de cote | 8 à 12° |
| 9°................ | | | de 13,25 à 14 fr. 50 |
| 10°................ | | | le degré |
| 11°................ | | | |
| 12 à 13°............ | | | |
| 15°................ | | | |

**Perpignan**. — *Chambre d'Agriculture*. — Constatation des cours de vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 3 septembre 1932.

Vins : Pas d'affaire signalée.

Alcools : Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille**. — Cours officiel des vins. — Marché du 31 août. — Région : rouge, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. des Cour. As.). — Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 350 francs. — Vin blanc de Blois, la pièce nue de 228 litres, 225 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus.)

**ALSACE. — Strasbourg. — 31 août 1932.**

| | Haut Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux........................ | 180 à 200 | 120 à 130 |
| Vieux........................ | 300 à 320 | 260 à 280 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux........................ | 320 à 400 | 300 à 350 |
| Vieux........................ | 360 à 380 | 340 à 360 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux........................ | 340 à 400 | 320 à 380 |
| Vieux........................ | 460 à 500 | 380 à 460 |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux........................ | »»» à »»» | 110 à 130 |

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

**ALGÉRIE. — Alger. — Du 27 août 1932 :**

Vin rouge, 1er choix, le degré 13,00 à 11 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 75 à 13,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,00 à 8 fr. 25 le degré, propriété.

**Oran. — Du 27 août 1932 :**

Vin rouge, le degré, 13,00 à 12 fr.

— On signale d'Oran, d'Alger, de Philipeville, que le siroco a fait du mal. La vendange sera réduite et la qualité défectueuse sur les points éprouvés.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris**. — Raisins Midi blanc les 100 kil., 250 à 350 ; Midi noir, les 100 kil., 250 à 350 ; d'Espagne, muscat, le kilo, 6 à 7.

**Bellegarde**. — Chasselas, 4.507 kilos, vendus en moyenne 170 fr. les 100 kilos.

**Théziers.** — Marché aux raisins du 2 septembre : 65.000 kil., chasselas extra, 200 fr. ; ordinaires, de 125 à 175.

Vente lente. Temps magnifique pour la cueillette.

### ALCOOLS

**Alger.**— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1045 à 1030 ; marc, 750 à »»» francs les 100 degrés.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1000 à 1025 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr. ; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

### TARTRES

Marché de Béziers du 2 septembre 1932.

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 2 fr.70 à 2 fr. 75 le deg. casser. |
| Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique | 1 fr. 75. |
| — — 20 à 22 o/o — | 1 fr. 85 à «,»» degré acid. tot. |
| — — au-dessus.............. | 2 fr. 00 à »,»» — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.................... | 3 fr. »» à » fr. »» — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché toujours plus faible.

### CÉRÉALES

**Paris** — *Bourse de Commerce.* — 6 septembre 1932.

| | Courant | Octobre | 3 de Janvier |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé........... | 123,75-124 P. | 124-124,50 P. | 125,25 P. |
| Seigle ....... | .... | .... | .... |
| Avoine noire. | .... | .... | .... |
| Avoine....... | 86,50-86,25 P. | 85 P. | 85-85,50 P. |

### COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

| | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. |
|---|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — | — |
| Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal...................................... | 95 | 96 | 96 | 97 | 98 |
| Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique..... | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 |
| Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique....... | 91,50 | 92,50 | 93,50 | 94,50 | 95,50 |
| Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.................... | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 |
| Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal. | 102 | 102 | — | — | — |
| Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.............................. | 92 | 92 | — | — | — |
| Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.............................. | 94,75 | 95,75 | 96,75 | 97,75 | 98,75 |
| Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse..... | 98 | 98,50 | 99 | 99,75 | 100,25 |
| Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse... | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 |
| Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique............. | 184 | — | — | — | — |

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 28 Août au samedi 3 Septembre 1932*

| | Température 1932 maxima | Température 1932 minima | Température 1931 maxima | Température 1931 minima | Pluie 1932 mill. | Pluie 1931 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Angers** | | | | | | |
| Dimanche... | 26.3 | 18.6 | 21 1 | 13.0 | » | 3.1 |
| Lundi...... | 27.8 | 13.0 | 21.3 | 14.2 | « | 8.2 |
| Mardi...... | 28.0 | 17.2 | 17.5 | 14.0 | » | trac. |
| Mercredi... | 26.2 | 15.2 | 18.8 | 9 0 | « | » |
| Jeudi....... | 27.6 | 18.8 | 20.2 | 7.9 | » | » |
| Vendredi... | 55.8 | 17.6 | 21.0 | 11.2 | 6.4 | » |
| Samedi..... | 26.4 | 17.0 | 21.0 | 13.8 | » | 10.1 |
| Total.... | | | | | 52.0 | 192.1 |
| **Angoulème** | | | | | | |
| Dimanche.. | 26.4 | 18 5 | 20.0 | 15.0 | 24.3 | 19.6 |
| Lundi....... | 27.1 | 14.7 | 22.4 | 15.4 | « | 3.8 |
| Mardi...... | 37.0 | 18.0 | 17.7 | 14.6 | » | 2.2 |
| Mercredi... | 26.9 | 17.4 | 19.1 | 8.7 | » | » |
| Jeudi....... | 29.0 | 17.5 | 23.8 | 8.0 | 3.5 | » |
| Vendredi... | 23.8 | 16 6 | 27.0 | 9.6 | 19.6 | » |
| Samedi..... | 26 8 | 17.4 | 24.1 | 16.4 | 16.7 | 8.0 |
| Total.... | | | | | 208.9 | 270.7 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche.. | 24.0 | 15.1 | 19.9 | 13.0 | « | 2.6 |
| Lundi...... | 30.0 | 13.1 | 18.1 | 10.2 | « | 4.4 |
| Mardi...... | 28.0 | 16.4 | 19.6 | 14.2 | 7.2 | 3.3 |
| Mercredi... | 27.2 | 18.9 | « | 3.0 | » | » |
| Jeudi...... | 28.7 | 14.0 | 20 3 | 1.4 | » | « |
| Vendredi... | 27.0 | 13.8 | 25.2 | 6.3 | 0.5 | « |
| Samedi.... | 25.4 | 16.9 | 27.7 | 9.1 | 0.6 | 2.6 |
| Total.... | | | | | 178.9 | 178.6 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 26.8 | 17.4 | 21.0 | 16.2 | 19.0 | 15.1 |
| Lundi...... | 28.1 | 15.2 | 21.0 | 16.0 | » | 13.0 |
| Mardi...... | 28.3 | 19.2 | 19.0 | 16.4 | 10.3 | 0.8 |
| Mercredi... | 28.7 | 17.1 | 21.0 | 9.2 | » | » |
| Jeudi...... | 28.6 | 18.6 | 23.4 | 8.8 | 1.2 | « |
| Vendredi... | 23.0 | 16 0 | 27.0 | 12.0 | 8.5 | » |
| Samedi..... | 24.4 | 16.0 | 25.2 | 17.8 | 5.0 | 1.7 |
| Total.... | | | | | 327.6 | 279.0 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche.. | 27.1 | 19.2 | 22.1 | 15.7 | « | 8.4 |
| Lundi...... | 29.3 | 17.3 | 22.5 | 16.0 | » | 7.4 |
| Mardi...... | 26.8 | 19.6 | 20.9 | 15.1 | « | 4.9 |
| Mercredi.... | 30.7 | 17.4 | 21.6 | 9.8 | » | « |
| Jeudi....... | 29.1 | 20.6 | 25.8 | 8.8 | « | » |
| Vendredi... | 25.2 | 21.0 | 25.9 | 12.0 | 2.5 | « |
| Samedi.... | 25.7 | 15.3 | 23.6 | 18.1 | » | « |
| Total.... | | | | | 312.7 | 108.0 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche,.. | 28.8 | 20.4 | 28.3 | 17.0 | » | 0.1 |
| Lundi....... | 30.3 | 18.1 | 28.0 | 19 3 | » | 0.2 |
| Mardi....... | 29.4 | 19 6 | 28.0 | 17.8 | « | 9.1 |
| Mercredi.... | 30.0 | 20.5 | 28.7 | 16.0 | 0.1 | » |
| Jeudi....... | 28.8 | 22.1 | 25.6 | 13.7 | « | « |
| Vendredi.... | 27.7 | 22.2 | 24.7 | 15.6 | trac. | » |
| Samedi..... | 23.2 | 15.3 | 24.3 | 19.0 | 16.6 | trac. |
| Total.... | | | | | 216.7 | 99.9 |

| | Température 1932 maxima | Température 1932 minima | Température 1931 maxima | Température 1931 minima | Pluie 1932 mill. | Pluie 1931 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 26.0 | 14.5 | 18.6 | 11.0 | 2.4 | 1.0 |
| Lundi | 25.8 | 16.0 | 16.0 | 7.0 | » | 4.6 |
| Mardi | 24.0 | 15.5 | 18.5 | 14.5 | » | 18.4 |
| Mercredi | 23.3 | 11.6 | 16.8 | 6.8 | » | trac. |
| Jeudi | 25.7 | 9.0 | 19.0 | 6.1 | « | « |
| Vendredi | 31.6 | 13.5 | 21.0 | 6.5 | « | « |
| Samedi | 26.0 | 16.4 | 28.0 | 8.6 | 1.6 | « |
| Total | | | | | 294.7 | 248.6 |
| **Dijon** | | | | | | |
| Dimanche | 31.4 | 17.5 | 20.0 | 10.9 | « | 9.5 |
| Lundi | 31.6 | 17.0 | 17.3 | 10.3 | « | 0.5 |
| Mardi | 29.5 | 18.7 | 19.6 | 13.6 | trac. | 4.5 |
| Mercredi | 27.0 | 15.3 | 17.0 | 9.4 | » | » |
| Jeudi | 29.0 | 13.0 | 19.6 | 7.2 | « | « |
| Vendredi | 31.9 | 16.6 | 21.5 | 18.1 | trac. | » |
| Samedi | 29.8 | 16.5 | 23.6 | 9.6 | trac. | » |
| Total | | | | | 115.6 | 239.0 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 32.6 | 18.7 | 23.2 | 13.6 | « | « |
| Lundi | 31.9 | 19.8 | 18.5 | 11.5 | » | 4.2 |
| Mardi | 31.3 | 18.0 | 21.5 | 13.4 | 0.1 | 1.3 |
| Mercredi | 27.6 | 17.0 | 18.6 | 12.1 | « | « |
| Jeudi | 30 2 | 13.9 | » | » | » | » |
| Vendredi | 33.4 | 19.7 | 24.3 | 6.7 | « | » |
| Samedi | 24.8 | 19 2 | 26.7 | 13.2 | 4.8 | » |
| Total | | | | | 211.9 | 253.0 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 28.4 | 17.0 | 26.0 | 16.8 | » | » |
| Lundi | 31.6 | 17.7 | 26.0 | 15.1 | « | « |
| Mardi | 31.0 | 17.9 | 25.5 | 17.0 | » | 5.0 |
| Mercredi | 34.0 | 18.3 | 34.9 | 15.5 | « | » |
| Jeudi | 32.4 | 19.3 | » | » | « | « |
| Vendredi | 34.9 | 13.6 | » | 13.5 | trac. | « |
| Samedi | 35.0 | 20.7 | 27.5 | 13.8 | 48.0 | » |
| Total | | | | | 142.6 | 36.6 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 30.6 | 15.9 | 27.3 | 17.9 | 7.3 | « |
| Lundi | 30 0 | 16.3 | 26.4 | 15.9 | 0.2 | » |
| Mardi | 29.0 | 14 9 | 28.6 | 15.3 | 0.4 | » |
| Mercredi | 31.1 | 17.9 | 26.4 | 11.9 | « | » |
| Jeudi | 29.2 | 16.1 | 21.6 | 20.1 | « | 16.7 |
| Vendredi | 30.2 | 16 2 | 23 0 | 14.1 | « | trac. |
| Samedi | 31.4 | 14.9 | 20.6 | 12.9 | « | trac. |
| Total | | | | | 129.0 | 73.5 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 30.1 | 18.3 | 29.8 | 15.5 | « | « |
| Lundi | 30.6 | 20 1 | 31.9 | 16.7 | » | » |
| Mardi | 30.0 | 20.5 | 30.2 | 16.9 | « | « |
| Mercredi | 30.3 | 17 0 | 30.1 | 17.5 | « | » |
| Jeudi | 29.2 | 18 6 | 31.5 | 21.9 | « | « |
| Vendredi | 26.5 | 22.7 | 32.3 | 18.2 | » | » |
| Samedi | 27 2 | 22.2 | 29.2 | 21.2 | « | « |
| Total | | | | | 1.0 | 0.5 |

**Observations. — Eté** Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.